

Lunch 【L.O. 13:00】

・海老と菜の花のトマトリゾット

(乳・えび・かに)

¥1,350

魚介の旨味がたっぷり詰まったトマトベースのリゾット
長いもののシャキシャキとした食感や押麦の
プチっとした食感がアクセント。上にのせた海老や
旬の菜の花と一緒に召し上がりください。
(大盛り+200円)



・モツツアレラチーズとハムのそば粉ガレット

(卵・乳・小麦・そば・酒)

¥1,350

フランス伝統のガレットをオークウッド風にアレンジ
そば粉の生地の上に2種のチーズと
ハムを乗せて焼き上げ、ラタトゥイユと
温泉卵を添えました。



・ホウレン草とツナ　じゃがいもベーコンのキッシュ

(卵・乳・小麦)

¥1,250

サクサクに焼き上げたパイ生地の中に4種の素材を
たっぷり詰めキッシュの生地を流し
じっくり焼き上げました。



Light Meal 【13:00以降】

・ガルシア栗豚のリエットと自家製酵母のカンパニュ

¥1,100

旨味たっぷりな栗豚をじっくり煮込んで仕上げた
リエットをルッコラ、きゅうりと一緒に自家製酵母の
カンパニュにサンドしました (季節のスープ付き)



Dessert 【L.O. 16:45】

・焼きたてチエリークランブルパイ

(卵・乳・小麦・アーモンド)

¥980



サクサクのパイ生地にアーモンドクリームを絞り
サワーチェリーとクランブルをのせ焼き上げ
バニラアイスクリームを添えました。
温かいうちにお召し上がりください。

・焼きたてふわふわスフレ

(卵・乳・小麦・酒)

¥980



オレンジのお酒の香るフワフワ生地に

バナナとパッションクリームを入れ、提供直前に焼き上げる
この時期にぴったりのスフレです

・クレープシュゼット

(卵・乳・小麦・酒)

¥1,100



フランス伝統のデザート

カラメルオレンジソースでクレープを煮込み、
アプリコットブランデーでフランベしました。
冷たいバニラアイスを添えて…

・苺パフェ

(卵・乳・酒)

¥1,200



苺の美味しさが詰まった季節限定のパフェ

ホワイトチョコクリームにライムムースアイス、苺シャーベット
それぞれの味の組み合わせをお楽しみください

Set Drink

ランチorデザートに+400円でお付けできます

コーヒー（ホット・アイス）

トフィーミルク

紅茶（ホット・アイス）

エルダーフラワーソーダ

※ケーキにはセットドリンクは付きませんので
単品メニューからお選びください

Drink【L.O. 16:45】

《コーヒー》

- ・ブレンド (ホット/アイス) ￥500
- ・カフェラテ (ホット/アイス) ￥650
- ・デザインカプチーノ ￥650

《紅茶》

- ・ダージリン ￥650
- ・アールグレイ (ホット/アイス) ￥500
- ・アッサム ￥500
- ・ヴェルベンヌ(レモンを思わせる爽やかなハーブティー) ￥650
- ・ジャルダンブルー (矢車菊・ひまわりのハーブティー) ￥500

《オリジナル》

- ・エルダーフラワーソーダ(マスカットの様な香りのハーブシロップ) ￥650
- ・トフィーミルク(練乳を煮詰めたミルクジャム+ふわふわの温かいミルク) ￥650

《キッズドリンク》

- ・アップルジュース ￥200

《アルコール》

- ・ヒューガルデンホワイト ￥750



ランチに +400円
でお付けできます！

♪チストロベリー・パフェ

(卵・乳・小麦・酒)



2/16(月)
まで！

ふわふわのチーズムースと
爽やかなパッションクリーム
そしていちごをたっぷりと使った
アニスの香るシャーベット

ランチセット限定 のいちごとチーズの
組み合わせをお楽しみください！



★ランチセット限定の
13時までのメニューです！



苺のフレンチトースト

¥1,100



ふわふわのブリオッシュ生地に
生クリームをたっぷり使用したプリン生地を染み込ませ
表面をキャラメルバターで焼き上げました
たっぷりの生クリームとベリーとのハーモニーをお楽しみ下さい♪

(卵・乳・小麦・アーモンド)

* 13時以降のメニューとなります